

SINCE 1908

Solis

RICE COOKER

DUO PROGRAM

Model 817

Návod na obsluhu

Návod k použití



▲ **OBSAH**

- 03** Popis spotrebiča
- 05** Dôležité bezpečnostné pokyny
- 09** Pred uvedením spotrebiča do prevádzky
- 10** Príprava ryže s nastavením „White rice“ alebo „Brown rice“
- 13** Funkcia „Keep Warm“
- 13** Tabuľka s údajmi pre varenie ryže
- 14** Druhy ryže
- 16** Odložený štart pri varení ryže s funkciou „Delay Timer“
- 17** Varenie v pare s funkciou „Steam“
- 23** Čistenie a starostlivosť
- 24** Skladovanie
- 24** Technické údaje
- 25** Problémy a ich riešenie
- 26** Likvidácia



▲ POPIS SPOTREBIČA

A Pevne inštalované veko s uvoľňovacím tlačidlom a rukoväťou

Ak chcete otvoriť veko, stlačte uvoľňovacie tlačidlo a nadvihnite veko za rukoväť.

B Výstup pary

C Zberná nádoba na kondenzovanú vodu

D Vyberateľná varná nádoba s nepriľnavou vrstvou.

Zabraňuje pripáleniu ryže.

E Nerezová vložka na varenie v pare

Ideálna na prípravu zeleniny, morských plodov, hydiny alebo mäsa v pare.

F Servírovacia lyžica z umelej hmoty

G Odmerka

H Odpojiteľný napájací kábel (nie je vyobrazený)

Na pohodlné servírovanie pri stole a jednoduché skladovanie.

OVLÁDACÍ PANEL:

I Nastavenie „Delay Timer“

na varenie ryže s odloženým štartom.

J Displej so zobrazením posledných 12 minút tepelnej úpravy bielej ryže a 25 minút tepelnej úpravy hnedej ryže príp. uplynulých hodín v režime udržiavania teploty „Keep Warm“ príp. nastavenia odloženého štartu.

K Tlačidlo ZAP./VYP.

L Nastavenie „White Rice“

na prípravu bielej ryže.

M Nastavenie „Brown Rice“


na prípravu hnedej ryže alebo druhov ryže vyžadujúcich dlhší čas tepelnej úpravy.

N Nastavenie „Steam“

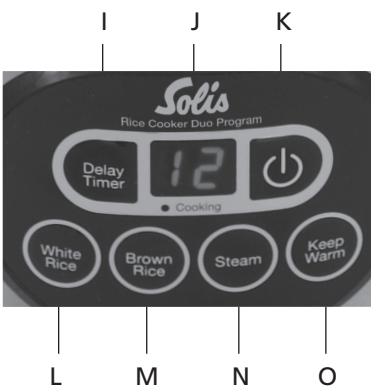
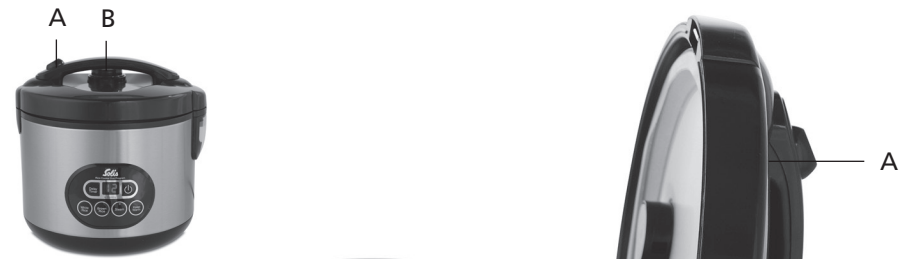
na varenie zeleniny, morských plodov, hydiny alebo mäsa v pare.

O Nastavenie „Keep Warm“

Režim udržiavania teploty sa automaticky aktivuje po ukončení akéhokoľvek varného procesu. Je možné ho aktivovať aj samostatne.

Každé z vyššie uvedených tlačidiel (okrem tlačidla ) je vybavené kontrolkou, ktorá svieti počas prevádzky.

Okrem toho je spotrebič vybavený kontrolkou „Cooking“, ktorá sa rozsvieti, keď sa voda privedie do varu.




▲ DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY


Prečítajte si prosím pred použitím Vášho ryžovaru Solis Rice Cooker Duo Program pozorne tento návod na obsluhu. Zoznámite sa tak so spotrebičom a budete ho môcť bezpečne ovládať. odporúčame Vám tento návod starostlivo uschovať. Ak odovzdávate tento spotrebič novému majiteľovi, nezabudnite k nemu priložiť návod na obsluhu.

Pri použití elektrospotrebičov dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné opatrenia:

1. Spotrebič, napájací kábel ani sieťová zástrčka alebo konektor nesmú prísť do styku s vodou alebo inými tekutinami. V opačnom prípade hrozí úraz elektrickým prúdom! Ak spotrebič pripojený k elektrickej sieti, napájací kábel alebo sieťová zástrčka či konektor prišli do styku s tekutinou, ihneď vytiahnite zástrčku zo zásuvky pomocou suchých gumových rukavíc.
2. Skontrolujte pred uvedením spotrebiča do prevádzky, či údaje o napätí uvedené na výrobnom štítku zodpovedajú napätiu vo Vašej elektrickej sieti.
3. Vždy najskôr zasunite konektor napájacieho kábla do konektora spotrebiča, potom zasunite zástrčku do zásuvky a zapnite spotrebič. Konektor spotrebiča a konektor musia byť pred pripojením absolútne suché. Nikdy sa nedotýkajte zástrčky mokrými alebo vlhkými rukami.
4. Umiestnite ryžovar na stabilný, suchý a žiaruvzdorný podklad. Spotrebič sa počas prevádzky nesmie nachádzať pod závesnými skrinkami, regálmi alebo inými materiálmi citlivými na paru.
5. Nenechávajte visieť napájací kábel cez hranu stola, pretože by ste oň mohli zavadiť a zapríčiniť tak pád spotrebiča. Dbajte na to, aby napájací kábel neprišiel do styku s horúcim povrchom, napr. s varnou doskou, ohrevným telesom alebo so samotným spotrebičom. Pred zasunutím zástrčky do zásuvky vždy skontrolujte celý napájací kábel.
6. Spotrebič sa musí nachádzať v dostatočnej vzdialenosti od horiaceho plynu, horúcich pecí, iných predmetov vydávajúcich teplo alebo tepelných zdrojov. Nepoužívajte spotrebič na mokrom alebo horúcom podklade. Chráňte spotrebič pred vlhkosťou, teplom a otvorenými plameňmi. Spotrebič sa musí nachádzať v dostatočnej vzdialenosti od pohyblivých častí alebo spotrebičov.
7. Nikdy neprenášajte spotrebič za napájací kábel, netahajte za kábel a neumiestňujte na kábel žiadne predmety.
8. Odporúčame Vám nepoužívať spolu s týmto spotrebičom predlžovací kábel. Neumiestňujte spotrebič priamo pod zásuvku.

9. Vytiahnite vždy zástrčku zo zásuvky, ak sa spotrebič nepracuje, je bez dozoru alebo ak chcete spotrebič rozobrať, zložiť alebo vyčistiť. Odporúčame Vám nainštalovať prúdový chránič (ochranný spínač) ako doplnkovú ochranu pri použití elektrických spotrebičov. Odporúčame Vám použiť prúdový chránič s menovitým chybovým prúdom 30 mA. Odbornú radu Vám poskytne Váš elektrikár.
10. Nevykonávajúte na spotrebiči, napájacom kábli, zástrčke ani príslušenstve žiadne zmeny.
11. Pri nevhodnom použití hrozí nebezpečenstvo poranenia!
12. Pozor: Teplota povrchu spotrebiča a jeho častí je počas prevádzky a ešte nejaký čas potom veľmi vysoká.
13. Nikdy sa nedotýkajte spotrebiča, ktorý spadol do vody alebo inej tekutiny. Vždy najskôr vytiahnite zástrčku zo zásuvky a až potom vytiahnite spotrebič z vody alebo tekutiny. Pred použitím nechajte spotrebič skontrolovať u výrobcu Solis alebo v autorizovanom servise Solis, či nedošlo k jeho poškodeniu.
14. Nikdy neumiestňujte spotrebič tak, aby mohol spadnúť do vody alebo inej tekutiny (napr. vedľa umývadla).
15. Umiestnite spotrebič tak, aby nebol vystavený slnečnému žiareniu.
16. Do otvorov spotrebiča nikdy nestrkajte ostré alebo špicaté predmety. Mohlo by dôjsť k poškodeniu spotrebiča alebo k úrazu elektrickým prúdom!
17. Počas použitia netraste so spotrebičom ani ho nepremiestňujte.
18. Používajte spotrebič len na účely uvedené v tomto návode na obsluhu. Používajte len príslušenstvo dodané spolu so spotrebičom. Nevhodné príslušenstvo môže spôsobiť poškodenie spotrebiča.
19. Spotrebič je určený len na použitie v domácnosti. Nie je vhodný na priemyslové použitie.
20. Spotrebič nie je určený na použitie v exteriéri. Nepoužívajte spotrebič vo vozidle ani na lodi.
21. Skontrolujte Váš ryžovar pred každým použitím.
22. Nepoužívajte spotrebič, ak došlo k poškodeniu napájacieho kábla alebo sieťovej zástrčky, ak spotrebič vykazuje známky poruchy, spadol na zem alebo je inak poškodený, pretože by mohlo dôjsť k úrazu elektrickým prúdom. Nikdy neopravujte spotrebič svojpomocne. Odovzdajte spotrebič výrobcovi Solis alebo autorizovanému servisu Solis, ktorý ho skontroluje a prípadne opraví elektronické a mechanické súčiastky.

23. Osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatočnými vedomosťami a skúsenosťami vrátane detí nesmú používať ryžovar, ak nie sú pod dozorom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo ak neboli zoznámené so správnym a bezpečným používaním spotrebiča. Okrem toho musia chápať prípadné riziká spojené s používaním spotrebiča.
24. Dbajte na to, aby sa deti nehrali so spotrebičom.
25. Uistite sa pred uvedením spotrebiča do prevádzky, že ryžovar Solis Rice Cooker Duo Program je správne zostavený. Presný postup nájdete v tomto návode na obsluhu.
26. Počas prevádzky spotrebiča nikdy nezakrývajte ventilačné otvory.
27. Ak chcete spotrebič premiestniť alebo rozobrať, nezabudnite ho najskôr tlačidlom ZAP./VYP.  vypnúť. Potom vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a vyčkajte, pokým spotrebič nevychladne. Ak spotrebič práve nepoužívate, mali by ste vždy vyťahnúť zástrčku zo zásuvky.
28. Vždy skontrolujte, či sú vnútro spotrebiča, varná doska aj vonkajší plášť varnej nádoby absolútne čisté a suché. Až potom môžete spotrebič uviesť do prevádzky.
29. Udržiavajte spotrebič vždy v čistote. Riadte sa pritom pokynmi v kapitole „Čistenie a starostlivosť“ tohto návodu. Okrem nerezovej vložky na varenie v pare nie je možné umývať vyberateľné časti spotrebiča v umývačke riadu..
30. Nikdy neskladujte v spotrebiči výbušné alebo horľavé látky, ako sú aerosolové spreje (dezodoranty, laky na vlasy atď.).
31. Umiestnite ryžovar vždy tak, aby otvor pre výstup pary nesmeroval k Vám. Pri otváraní veka buďte vždy opatrný, aby ste sa neoparili horúcou parou.
32. Používajte spolu so spotrebičom len dodanú vyberateľnú varnú nádobu, prípadne s vložkou na varenie v pare. Nikdy nevkladajte do ryžovaru inú nádobu. Varnú nádobu nie je možné používať na iné kuchynské účely ani ju umiestňovať na elektrický/plynový sporák.
33. Nepoužívajte varnú nádobu, ak došlo k jej poškodeniu. Náhradnú varnú nádobu si môžete zakúpiť v špecializovanom obchode alebo priamo u výrobcu Solis.
34. Počas prevádzky spotrebiča ani počas jeho skladovania neodkladajte na veko žiadne predmety. Počas varného procesu alebo v režime udržiavania teploty nikdy nezakrývajte veko žiadnymi predmetmi.
35. Na čistenie spotrebiča nikdy nepoužívajte chemické, alkalické, agresívne alebo drsné čistiace prostriedky ani drsné špongie, mohli by ste tak poškodiť neprilnavú vrstvu varnej nádoby alebo plášť ryžovaru.
Na čistenie používajte len mäkkú utierku a jemný prostriedok na umývanie riadu.

36. Nikdy nestrkajte zástrčku do zásuvky a nezapínajte spotrebič, ak sa v ňom nenachádza varná nádoba.
37. Nikdy nedávajte potraviny ani nelejte tekutiny priamo do základne ryžovaru. Do styku s potravinami môže prísť len vyberateľná varná nádoba, príp. nerezová vložka na varenie v pare. Vložku na prípravu pokrmov v pare je možné použiť len v kombinácii s varnou nádobou.
38. Nezapínajte spotrebič, ak sa vo vyberateľnej varnej nádobe nenachádzajú žiadne potraviny.
39. Nedotýkajte sa horúceho povrchu spotrebiča, keď chcete otvoriť veko alebo vybrať varnú nádobu. Vždy používajte kuchynskú chňapku alebo utierku. Otvárajte veko opatrne a dbajte na to, aby para neunikala Vaším smerom. V opačnom prípade by ste sa mohli opariť.
40. Dbajte na to, aby kondenzovaná voda z veka nekvapkala na dno samotného spotrebiča, ale len do varnej nádoby.
41. Buďte veľmi opatrní, keď sa v spotrebiči nachádzajú horúce pokrmy alebo tekutiny. Nepremiestňujte spotrebič počas prevádzky. Nikdy sa nedotýkajte horúceho povrchu spotrebiča holými rukami.
42. Počas varného procesu musí mať spotrebič vždy zatvorené veko. Spotrebič by ste mali skladovať so zatvoreným vekom. Neodkladajte ani neumiestňujte nič na spotrebič.
43. Používajte prosím len kuchynské náradie z dreva alebo žiaruvzdorného plastu, aby nedošlo k poškrabaniu neprilnavej vrstvy varnej nádoby.
44. Uistite sa pred zapnutím spotrebiča, že varná nádoba je správne umiestnená. Na vonkajšej strane spotrebiča sa musí nachádzať správne naložená zberná nádoba na kondenzovanú vodu.
45. Nikdy nenechávajte ryžu vo varnej nádobe pri zapnutej funkcii udržiavania teploty dlhšie ako 10 hodín.
46. Pred čistením vždy vypnite spotrebič tlačidlom ZAP./VYP.  (stlačte dvakrát), vytiahnite zástrčku zo zásuvky, odpojte konektor a odstráňte napájací kábel. Potom nechajte všetky diely spotrebiča úplne vychladnúť. Konektor musíte pred opätovným uvedením do prevádzky dôkladne vysušiť.
47. Medzi spotrebičom a stenami, závesmi alebo inými materiálmi a objektmi citlivými na teplo a paru dodržiavajte minimálny odstup minimálne 20 cm. Dbajte na to, aby vzduch mohol nad spotrebičom a okolo neho voľne cirkulovať.

Dôležité: Pred použitím úplne vyrolujte napájací kábel. Ak chcete pri skladovaní vložiť napájací kábel do vnútornej varnej nádoby, dbajte na to, aby varná nádoba bola úplne vychladnutá.

▲ PRED UVEDENÍM SPOTREBIČA DO PREVÁDZKY

- Pred prvým uvedením Vášho ryžovaru do prevádzky odstráňte všetky nálepky. Vyčistite vnútornú varnú nádobu, nerezovú vložku na varenie v pare a plastovú lyžicu v teplej vode s trochou jemného prostriedku na umývanie riadu. Všetko starostlivo opláchnite a potom osušte.
 - Vnútro veka by ste mali utrieť vlhkou utierkou.
 - Skontrolujte, či ste správne naložili zbernú nádobu na kondenzovanú vodu.

Vybratie zbernej nádoby: Uchopte dolu nádobu, nadvihnite ju a vytiahnite z držiaka.

Naloženie zbernej nádoby: Najskôr zasunúť do držiaka úchyty vľavo a vpravo, potom zatlačte dolnú časť nádoby na spotrebič.

▲ PRÍPRAVA RYŽE S NASTAVENÍM „WHITE RICE“ ALEBO „BROWN RICE“

1. Odmerajte dodanou odmerkou požadované množstvo ryže (viď príslušnú tabuľku). Odmerka by mala vždy byť plná, zarovnaná, bez kopčeka (viď obrázky).
- **Pokyn:** Odmerka tohto ryžovaru nezodpovedá bežnej odmerke. Odmerka ryžovaru zodpovedá 160 g surovej ryže. Ak by ste odmerku stratili, môžete používať aj inú odmerku, ale mali by ste ňou odmerať uvedené množstvo ryže. Nikdy neprekračujte množstvo ryže zodpovedajúce 6 pôvodným odmerkám.
2. Nasypete odmeranú ryžu do sitka a prepláchnite ju studenou vodou, aby ste odstránili škrob. Keď z ryže steká čistá voda, ryže je pripravená na varenie. Nechajte ju dobre odkvapkať.
3. Nasypete premytú ryžu do varnej nádoby. Ryža by mala byť rovnomerne rozprestrená po celom dne. Nesmie sa hromadiť len na jednej strane nádoby.
4. Prilejte k ryži vodu odmeranú dodanou odmerkou. Ak do varnej nádoby nasypete 2 odmerky ryže, prilejte k nej toľko vody, aby voda vo varnej nádobe dosahovala k značke „2“. Ak do nádoby nasypete 3 odmerky ryže, hladina vody by sa mala pohybovať medzi značkou 2 a 4. Ak nasypete 4 odmerky, hladina vody by mala dosahovať k značke „4“ atď. Do varnej nádoby je možné nasypať maximálne 6 odmeriek ryže. V nasledujúcej tabuľke nájdete údaje k množstvu surovej aj uvarenej ryže a dobe tepelnej úpravy.



TABUĽKA S ÚDAJMI O MNOŽSTVE RYŽE A DOBE TEPELNEJ ÚPRAVY

Surová ryža (odmerka)*	Studená voda z vodovodu po značku	Približné množstvo uvarenej ryže (odmerka)*	Približná doba tepelnej úpravy pre bielu ryžu (v minútach)	Približná doba tepelnej úpravy pre hnedú ryžu (v minútach)
2	2	4	30 - 35	60 - 65
3	3	6	32 - 37	65 - 70
4	4	8	35 - 42	70 - 75
5	5	10	40 - 45	75 - 80
6	6	12	42 - 47	80 - 85

* merané odmerkou dodanou spolu s ryžovарom

5. Skontrolujte, či je varná nádoba dokonale čistá. Až potom ju môžete vložiť do ryžovaru. Zaistíte tak dobrý kontakt varnej nádoby s varnou doskou.

POZOR:



1. Pred varným procesom by ste vždy mali vyčistiť dno varnej nádoby a povrch varnej dosky. Dbajte na to, aby v spotrebiči alebo na varnej doske nezostali žiadne ryžové zrnká.



2. Uistite sa, že varná nádoba je dobre umiestnená na varnej doske. Zatočte nádobou mierne doľava a doprava.




3. Dno varnej nádoby musí dobre doliehať na varnú dosku, inak sa spotrebič neuvedie do prevádzky, prípadne by sa mohol poškodiť.

Varte len vo vyberateľnej varnej nádobe, inak by mohlo dôjsť k úrazu elektrickým prúdom. Nikdy neponárajte spotrebič do vody.

6. Zatvorte veko tak, aby zapadlo na miesto.

7. Zasuňte konektor napájacieho kábla do konektora spotrebiča. Potom zasuňte zástrčku do vhodnej zásuvky.




8. Stlačením tlačidla ZAP./VYP.  zapnete spotrebič. Všetky kontrolky sa jedna po druhej krátko rozsvietia. Na displeji sa rozsvietia červené zvislé čiarky. Potom stlačte tlačidlo „White Rice“ alebo „Brown Rice“ (podľa toho, ktorý druh ryže chcete pripraviť). Červenou farbou sa rozsvieti kontrolka tlačidla „White Rice“ alebo „Brown Rice“. Po spustení varného procesu sa červenou farbou rozsvieti kontrolka pri „Cooking“ a na displeji striedavo svietia čiarky sformované do štvorca.


9. Keď sa proces varenia ryže blíži ku koncu, na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a odpočítava sa: posledných 12 minút pri bielej ryži a posledných 25 minút pri hnedej ryži.

10. Po ukončení varného procesu zaznie akustický signál a ryžovar sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty. Pri „Keep Warm“ sa rozsvieti červená kontrolka. Na displeji sa zobrazí počet hodín, ako dlho sa spotrebič nachádza v režime „Keep Warm“. Začína sa od čísla „0“.


11. Opatrne otvorte veko a zamiešajte ryžu dodanú servírovacou lyžicou. Opäť zatvorte veko a nechajte ryžu ešte 10 – 15 minút dôjsť v režime udržiavania teploty. Až potom servírujte. Vďaka tomu sa vsiakne prípadná zostávajúca vlhkosť a ryža bude vzdušnejšia.

12. Po ukončení programu „White Rice“ alebo „Brown Rice“ sa spotrebič automaticky na 10 hodín prepne do režimu „Keep Warm“.
13. Ak už nepotrebuje teplú ryžu, vypnite spotrebič dvojitým stlačením tlačidla ZAP./VYP.  a vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Nechajte spotrebič pred čistením vychladnúť.

Pokyny:

- Otvorte veko až vtedy, keď je ryža hotová (teda po zaznení akustického signálu upozorňujúceho na dovarenú ryžu).
- Ak chcete prerušiť varný proces alebo režim udržiavania teploty, musíte dvakrát stlačiť tlačidlo ZAP./VYP. .
- Prečo sa hnedá ryža (nastavenie „Brown Rice“) varí dlhšie? Vrstva otrúb okolo zrn hnedej ryže predlžuje dobu tepelnej úpravy. Nastavenie „Brown Rice“ s týmto faktom počíta a teplota je automaticky nastavená tak, aby sa hnedá ryža optimálne uvarila. V tomto prípade ryžovar nezačne ihneď hriať. Ryžové zrnká sa najskôr pri nízkej teplote „máčajú“, aby sa rozvinula plná aróma.

Dôležité:

- Pred stlačením tlačidla ZAP./VYP.  vždy najskôr nalejte do varnej nádoby vodu.
- Počas prevádzky sa nedotýkajte tlačidiel, aby ste omylom neprerušili varný proces.
- Používajte len kuchynské náradie z dreva alebo žiaruvzdorného plastu, v opačnom prípade by mohlo dôjsť k poškriabaniu neprilhovej vrstvy varnej nádoby.
- Pred zapnutím spotrebiča vždy skontrolujte, či varná nádoba správne dolieha na varnú dosku.

Varovanie:

- Pred vybratím varnej nádoby zo spotrebiča sa vždy uistite, že ste spotrebič vypli a vytiahli zástrčku zo zásuvky.
- Pri otváraaní veka alebo vyberaní varnej nádoby zo spotrebiča vždy používajte chňapky alebo utierky.
- Výstup pary musí smerovať vždy smerom od Vás, aby ste sa neoparili vychádzajúcou parou.
- Otvárajte veko spotrebiča vždy opatrne. Uhol otvorenia by nemal ukazovať Vaším smerom, aby ste sa neoparili vychádzajúcou parou.
- Pripájajte spotrebič len k uzemnenej zásuvke, inak hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

- Používajte spotrebič len s dodanou vyberateľnou varnou nádobou.
- Nepoužívajte varnú nádobu, ak došlo k jej poškodeniu alebo deformácii. Novú nádobu vhodnú pre Váš ryžovar zakúpite v dobrom špecializovanom obchode alebo priamo u výrobcu Solis.

▲ FUNKCIA „KEEP WARM“

- Váš ryžovar Solis Rice Cooker Duo Program sa automaticky prepne do režimu „Keep Warm“ (funkcia udržiavania teploty), keď sa ukončí program „White Rice“, „Brown Rice“ alebo „Steam“. Režim „Keep Warm“ zostane aktívny max. 10 hodín. Po uplynutí 10 hodín sa spotrebič vypne. Na displeji sa zobrazuje počet hodín, ako dlho sa spotrebič nachádza v režime udržiavania teploty. Prvé zobrazené číslo je „0“.
- Funkciu „Keep Warm“ je možné aktivovať aj nezávisle od iných programov.
- Režim „Keep Warm“ deaktivujete stlačením tlačidla ZAP./VYP. ⏻.

▲ TABUĽKA S ÚDAJMI PRE VARENIE RYŽE

- Nasledujúce údaje sa vzťahujú na odmerku dodanú k ryžovaru Rice Cooker Duo Program.
- Pokyn: Odmerka priložená k ryžovaru nezodpovedá štandardnej odmerke. Odmerka ryžovaru zodpovedá 160 g surovej ryže. Ak túto odmerku stratíte, môžete používať aj inú odmerku, mali by ste ňou však odmerať uvedené množstvo ryže a nikdy neprekračovať maximálne možné množstvo ryže pre tento spotrebič, a to 6 odmeriek ryže.

TABUĽKA S ÚDAJMI PRE VARENIE RYŽE

Pomer ryže : voda pre bielu/hnedú ryžu

Surová ryža (odmerka)*	Studená voda z vodovodu až po značku	Približné množstvo uvarenej ryže (odmerka)*	Približná doba tepelnej úpravy bielej ryže (v minútach)	Približná doba tepelnej úpravy hnedej ryže (v minútach)
2	2	4	30 - 35	60 - 65
3	3	6	32 - 37	65 - 70
4	4	8	35 - 42	70 - 75
5	5	10	40 - 45	75 - 80
6	6	12	42 - 47	80 - 85

* merané odmerkou dodanou spolu s ryžovarem Rice Cooker Duo Program

▲ DRUHY RYŽE

- Môžete si vybrať medzi mnohými rôznymi druhmi ryže. Ryžu je možné pripraviť aj na rôzny spôsob – nasleduje stručný prehľad.

VÝŽIVNÁ RYŽA

- Pripravte ryžu ako obvykle, namiesto vody však použite rovnaké množstvo slepačieho, hovädzieho, zeleninového alebo rybieho vývaru.

SLADKÁ RYŽA

- Pripravte ryžu ako obvykle, polovicu vody však nahradte jablkovou, pomarančovou alebo ananásovou šťavou. Pozor: Neodporúčame Vám pripravovať v ryžovare mliečnu ryžu, pretože by mohlo dôjsť k jej pripáleniu.

ŠAFRÁNOVÁ RYŽA

- Pridajte do vody 1/4 kávovej lyžičky šafránového prášku alebo 2 šafránové vlákna na 2 odmerky ryže. Riadte sa tabuľkou s údajmi pre bielu ryžu. Ryžu dobre zamiešajte.

RYŽA ARBORIO ALEBO CARNAROLI NA RIZOTO

- Ryža Arborio a Carnaroli pochádzajú z Talianska. Jedná sa o guľatozrnnú ryžu, ktorá sa používa na prípravu rizota. Pri jej príprave sa prosím riadte tabuľkou s údajmi pre hnedú ryžu.

JAZMÍNOVÁ RYŽA

- Jazmínová ryža je voňavá dlhozrnná ryža. Riadte sa tabuľkou s údajmi pre bielu ryžu.

RYŽA BASMATI

- Ryža Basmati je aromatická dlhozrnná ryža. Riadte sa tabuľkou s údajmi pre bielu ryžu.

DIVOKÁ RYŽA

- Neodporúčame Vám pripravovať v ryžovare samotnú divokú ryžu, pretože vyžaduje zvlášť veľké množstvo vody. Je možné ju však zmiešať s bielou alebo hnedou ryžou.

QUINOA

- Quinoa je starý juhoamerický druh ryže bohatý na proteín a vyznačujúci sa vzdušnou, krémovou a zrnitou textúrou. Pri príprave sa riadte tabuľkou s údajmi týkajúcimi sa hnedej ryže.

RYŽA SUSHI

- Ryža Sushi je guľatozrná ryža, ktorá sa používa v japonskej kuchyni. Pri príprave sa riadte tabuľkou s údajmi týkajúcimi sa hnedej ryže.



Tip:

- Ak chcete pripraviť zvlášť chutnú ryžu, nalejte do varnej nádoby o trochu viac vody. Ak dávate prednosť tvrdšej ryži, uberte časť vody.

▲ **ODLOŽENÝ ŠTART PRI PRÍPRAVE RYŽE S FUNKCIOU „DELAY TIMER“**

- Vďaka funkcii „Delay Timer“ môžete zadať počet hodín, po uplynutí ktorých má byť ryža hotová. Váš ryžovar sa automaticky zapne vo vhodnom čase, aby sa ryža dovarila v pravom čase. Môžete teda ráno do varnej nádoby nasypať ryžu a naliať vodu – keď prídete večer domov, pochutnáte si na hotovej lahodnej ryži.

Postupujte prosím nasledovne:

- Prepláchnite ryžu a nalejte do varnej nádoby zodpovedajúce množstvo vody. Postupujte podľa pokynov na str. 11/12 v bodoch 1 až 7.
- Tlačidlom ZAP./VYP.  zapnite spotrebič.
- Teraz stlačte tlačidlo „Delay Timer“. Na displeji sa zobrazí číslo „1“ symbolizujúce hotovú ryžu za 1 hodinu. Každým stlačením sa číslo zvýši o 1. Môžete nastaviť počet hodín medzi 1 a 15 pre funkciu „White Rice“ a medzi 2 a 15 pre funkciu „Brown Rice“.
- Keď na displeji svieti požadovaný počet hodín, opäť stlačte tlačidlo „White Rice“ alebo „Brown Rice“ v závislosti od druhu ryže, ktorý chcete pripraviť.
- Na displeji sa odpočítava čas. V správnom čase sa spotrebič prepne do varného režimu a rozsvieti sa kontrolka pri „Cooking“. Na displeji sa zobrazujú striedajúce sa čiarky.
- Rovnako ako pri normálnom varení ryže sa na displeji odpočítava posledných 12 minút pri bielej ryži a posledných 25 minút pri hnedej ryži.
- Po ukončení varného procesu zaznie akustický signál a spotrebič sa automaticky prepne režimu udržiavania teploty „Keep Warm“ trvajúceho 10 hodín. Na displeji sa v hodinách zobrazuje údaj, ako dlho sa spotrebič nachádza v režime udržiavania teploty. Prvé zobrazené číslo je „0“.
- Ryžu by ste pred servírovaním mali ešte raz premiešať dodanou servírovacou lyžicou, aby sa vyparila zostávajúca vlhkosť.
- Ak už nepotrebujete teplú ryžu, dvakrát stlačte tlačidlo ZAP./VYP.  . Tým vypnete spotrebič. Potom vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Nechajte spotrebič pred čistením vychladnúť.

▲ VARENIE V PARE S FUNKCIOU „STEAM“

- Potraviny varené v pare si zachovávajú väčšinu výživových hodnôt a vitamínov, preto sú ideálne pre zdravý spôsob stravovania. Na varenie v pare použite parnú vložku. Potraviny umiestnite do vložky, do varnej nádoby nalejte vývar alebo vodu, umiestnite do nádoby vložku a zatvorte veko. Nechajte veko počas celého procesu varenia v pare zatvorené. Ak veko otvárate zbytočne často, zo spotrebiča uniká para a predlžuje sa doba tepelnej úpravy.

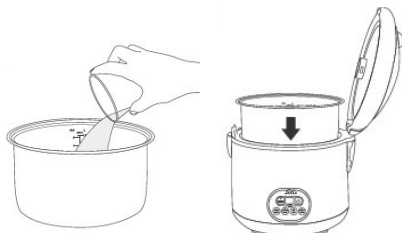
Postupujte prosím nasledovne:

1. Do varnej nádoby 3 odmerky vody alebo vývaru, vid' **obr. 1**.
2. Naložte na varnú nádobu parnú vložku. Vložka musí byť na vonkajšej strane suchá a čistá, vid' **obr. 2**.
3. Vložte potraviny určené na varenie v pare priamo do nerezovej parnej vložky, vid' **obr. 3**.

Tip: Ak sú potraviny také malé, že prepadávajú otvormi vo vložke (napr. hrášok), môžete dno vložky vyložiť papierom na pečenie, do ktorého urobíte malé dierky. Potraviny rozmiestnite na papier na pečenie. Pozor: Papier na pečenie by nemal presahovať cez okraj parnej vložky.

Pozor: Umiestnite do parnej vložky len toľko potravín, aby sa veko spotrebiča dalo bez problémov zatvoriť.

4. Umiestnite parnú vložku do varnej nádoby, vid' **obr. 4**.
5. Zatvorte veko tak, aby zapadlo na miesto, vid' **obr. 5**.
6. Zasuňte konektor do konektora spotrebiča. Potom zasuňte zástrčku do vhodnej zásuvky, vid' **obr. 6**.



obr. 1

obr. 2



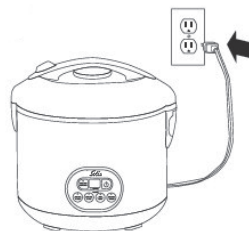
obr. 3




obr. 4



obr. 5



obr. 6

7. Stlačením tlačidla ZAP/VYP.  zapnete spotrebič. Potom stlačte tlačidlo „Steam“. Tým aktivujete nastavenie funkcie varenia v pare. Rozsvieti sa červená kontrolka. Na displeji bliká číslo „5“ symbolizujúce 5 minút varenia v pare. Niekoľkokrát stlačte tlačidlo „Steam“. Každým stlačením sa doba varenia v pare predlžuje o 1 minútu. Môžete nastaviť maximálne 30 minút, potom sa na displeji opäť zobrazí „5“.
8. Keď ste zadali požadovanú dobu varenia v pare, t.j. už nestláčate tlačidlo „Steam“, zaznie akustický signál. Symbol na displeji už neblinká, displej signalizuje, že nastavenie bolo vykonané a prebieha proces varenia v pare. Rozsvieti sa kontrolka pri „Cooking“.
9. Keď voda vo varnej nádobe dosiahne bod varu, na displeji sa začne odpočítavať čas v minútových intervaloch.
10. Po ukončení varenia v pare zaznie akustický signál a spotrebič sa automaticky prepne do režimu „Keep Warm“. Na displeji sa zobrazí, ako dlho sa spotrebič nachádza v režime udržiavania teploty.
11. Otvorte veko a opatrne vyberte parnú vložku s potravinami. Použite pritom chňapky. Nechte spotrebič pred čistením vychladnúť.

Pokyny:

- Nechajte veko celú dobu varenia v pare zatvorené. Ak veko otvárate zbytočne často, zo spotrebiča uniká para a predlžuje sa doba tepelnej úpravy.
- Počas varenia v pare sa vo varnej nádobe vždy musí nachádzať voda.
- Ak sa počas varenia v pare vyvarí všetka voda, spotrebič sa automaticky prepne do režimu „Keep Warm“.
- Ak je potrebné, môžete do varnej nádoby počas varenia v pare doliať horúcu tekutinu.
- Ak potraviny po ukončení varenia v pare ešte nie sú hotové, prilejte do varnej nádoby trochu vody alebo vývaru a ešte raz zapnite funkciu „Steam“.
- Funkcia „Keep Warm“ zostane aj po varení v pare aktívna 10 hodín. Odporúčame Vám však zjesť pokrmy uvarené v pare čo najrýchlejšie, pokiaľ v nich je ešte obsiahnutá väčšina vitamínov a živín.

Varovanie:

- Otvárajte veko vždy čo najopatrnejšie, aby ste sa neoparili unikajúcou parou.

KOMBINOVANÉ VARENIE RYŽE A VARENIE V PARE

- Aby ste ušetrili energiu, môžete súčasne variť ryžu a na parnej vložke pripravovať zeleninu, hydinu, mäso, alebo morské plody.
- Postupujte podľa pokynov na strane 11 v kapitole „Varenie ryže s nastavením „White Rice“ alebo „Brown Rice““.
- Na varnú nádobu s ryžou naložte vložku s potravinami určenými na varenie v pare.
- Zatvorte veko a zapnite funkciu „White Rice“ alebo „Brown Rice“. Zapamätajte si čas na hodinách. Pri funkcii „White Rice“ sa potraviny začnú variť v pare celkom rýchlo, keď ich ohreje voda. Pri funkcii „Brown Rice“ to trvá trochu dlhšie, pretože hnedá ryža sa najskôr chvíľu namáča.
- Sledujte čas a skontrolujte ešte pred dovarením ryže, či sú potraviny v parnej vložke hotové. Riadte sa údajmi uvedenými v tabuľke s dobou tepelnej úpravy pre zeleninu na strane 21, prípadne inými tabuľkami v tomto návode.
- Keď sú potraviny varené v pare hotové, opatrne vyberte parnú vložku zo spotrebiča. Pozor: Parná vložka je horúca, pri manipulácii s ňou používajte chňapky! Potom ihneď zatvorte veko, aby sa ryža mohla variť dlhšie a zo spotrebiča neuniklo veľa pary.
- Keď sa ryžovar prepne do režimu „Keep Warm“, môžete parnú vložku s potravinami opäť vložiť do spotrebiča, aby sa obsah ešte trochu ohrial.

TIPY NA VARENIE ZELENINY V PARE

- Malé kúsky sa uvaria rýchlejšie ako veľké kusy. Všetku zeleninu by ste mali nakrájať na rovnako veľké kúsky, aby sa všetka zelenina uvarila súčasne.
- V pare môžete pripravovať čerstvú aj mrazenú zeleninu. Ak chcete pripraviť mrazenú zeleninu, nemali by ste ju predtým rozmrazovať.
- Dobu tepelnej úpravy určuje veľkosť a konzistencia zeleniny a tiež osobná chuť. Ak uprednostňujete väčšiu zeleninu, predĺžte dobu tepelnej úpravy.
- Tekutina vo varnej nádobe by v žiadnom prípade nemala dosahovať parnú vložku. V takomto prípade by varenie v pare nebolo efektívne.
- Ak uvedená doba tepelnej úpravy prekračuje 30 minút, skontrolujte po 30 minútach množstvo vody vo varnej nádobe, prípadne vodu dolejte a opäť aktivujte funkciu „Steam“ na vyššiu dobu.

TABUĽKA S DOBOU TEPELNEJ ÚPRAVY PRE ZELENINU

Zelenina	Návrhy a tipy	Množstvo	Doba tepelnej úpravy (min.)
Artičok	Odstráňte tvrdé vonkajšie listy a hlúb.	2 stredne veľké	30 - 35
Fazuľové struky	Odkrojte konce, varte vcelku.	250 g	13 - 15
Brokolica	Rozoberte na ružičky.	250 g	8 - 10
Hrášok	Čerstvý hrášok vylúpte. Mrazený.	250 g	8 - 10
Karotka	Nakrájajte na prúžky alebo kolieska.	250 g	4 - 5
Zemiaky	Varte vcelku.	3 stredne veľké	14 - 16
Nové zemiaky	Varte vcelku.	4 (150 – 180 g)	35 - 40
Cícer	Namočte na 12 hodín.	6 (125 g každý)	25 - 30
Kapusta	Rozkrájajte na veľké kusy.	1 pohár suchého cícera	40 - 45
Kaleráb	Olúpte a nakrájajte na plátky (kúsky veľké cca. 50 g).	500 g	10 - 12
Tekvica	Nakrájajte na kúsky.	350 g	15 - 17
Mladá tekvica	Odkrojte špičku a nakrájajte na kúsky.	300 g	20 - 25
Kukurica	Varte celé klasy.	350 g	8
Paprika	Nakrájajte na prúžky, odstráňte semienka.	2 malé klasy	20 - 22
Huby	Varte vcelku a neumyté.	3 stredne veľké	14 - 16
Červená repa	Odkrojte konce, nelúpte.	300 g	8 - 10
Ružičkový kel	Nakrojte stonku do kríža.	300 g	12 - 13
Špargľa	Olúpte, odstráňte dolný koniec, nechajte vcelku.	375 g	17 - 19
Špenát	Umyte listy a stonky.	2 zväzky	12 - 14
Stopkový zeler	Nakrájajte na kolieska.	1/2 zväzku	5
Sladké zemiaky	Nakrájajte na kúsky.	3 stopky	5 - 6
Cuketa	Olúpte.	300 g	20 - 25
Cukrový hrášok	Nasekajte.	350 g	6
Cibuľa	Olúpte a varte vcelku.	250 g	4 - 5
		6 stredne veľkých	20 - 25

TIPY PRE VARENIE RÝB A MORSKÝCH PLODOV V PARE

- Pred prípravou okoreňte ryby čerstvými bylinkami, cibuľou, citrónom atď.
- Položte rybie filé vedľa seba, nie cez seba.
- Ryba je hotová, keď sa dá ľahko oddeliť vidličkou a má nepriehľadne mliečnu farbu.

Typ	Návrhy a tipy	Doba tepelnej úpravy (min.)
Rybie filé, celá ryba, kúsky ryby	Varte, pokým ryba nie je nepriehľadná a dá sa ľahko oddeliť. Kúsky ryby sú hotové, keď sa rybie mäso dá ľahko oddeliť od kostí.	8 - 10 15 - 20 12 - 14
Homár a chvost homára	Odstráňte dolnú stranu panciera	18 - 20
Mušle v lastúre	Varte, pokým sa lastúra neotvorí	12 - 14
Škeble	Varte, pokým sa lastúra neotvorí	8 - 10
Krevety	Varte, pokým nie sú ružové	8 - 10
Mušle sv. Jakuba	Varte, pokým nie sú nepriehľadné	4 - 6

TIPY K VARENIU HYDINY V PARE


- Kúsky hydiny musia byť približne rovnako veľké.
- Umiestnite kúsky hydiny vedľa seba, nie na seba.
- Odstráňte viditeľný tuk a kožu.
- Pichnutím do najhrubšieho kúska zistíte, či je hydina hotová. Ak vyteká čistá šťava, je pokrm hotový.

Typ	Návrhy a tipy	Doba tepelnej úpravy (min.)
Prsia Kuracie stehná	Varte kožou hore Najhrubšie časti stehien by sa mali nachádzať na vonkajšom okraji vložky na varenie v pare.	20 - 25 30 - 35
Vykostené kuracie stehná	Najhrubšie časti by sa mali nachádzať na vonkajšom okraji vložky na varenie v pare.	18 - 20

TIPY PRE VARENIE KNEDLÍ A HALUŠIEK V PARE

- Čerstvé alebo mrazené halušky sa dajú pripraviť v ryžovare Solis Rice Cooker Duo Program. Odporúčame Vám vyložiť vložku na varenie v pare papierom na pečenie alebo listami kapusty a až potom rozložiť na vložku jednotlivé halušky. Vďaka tomu sa neprichytia k vložke.
- Zmrazené halušky potrebujú na uvarenie cca. 8 – 10 minút, čerstvé halušky cca. 5 – 6 minút.

▲ ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ

- Tlačidlom ZAP./VYP.  vypnite spotrebič (stlačte dvakrát) a vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Odpojte napájací kábel od spotrebiča.
- Počkajte, pokým všetky časti vychladnú, a až potom vyberte varnú nádobu. Umyte varnú nádobu, vložku na varenie v pare a zbernú nádobu na kondenzovanú vodu v teplej vode, opláchnite a všetko starostlivo vysušte. Varnú nádobu a vložku na varenie v pare musíte z hygienických dôvodov umývať po každom použití.
- Solis vám odporúča neumývať žiadne diely ryžovaru okrem vložky na varenie v pare v umývačke riadu, pretože agresívne čistiace prostriedky používané v umývačkách riadu by spolu s vysokými teplotami mohli poškodiť povrch varnej dosky alebo zdeformovať príslušenstvo.
- Vnútro veka by ste mali starostlivo vyčistiť vlhkou utierkou a potom vysušiť. To isté platí pre gumové tesnenie okolo veka. Nechajte veko aj tesnenie vždy úplne vysušiť, až potom môžete veko zatvoriť.
- Na čistenie spotrebiča s príslušenstvom nepoužívajte agresívne alebo drsné čistiace prostriedky ani kovové špongie, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu povrchu.
- Samotný spotrebič by ste mali len utrieť vlhkou utierkou a potom utrieť dosucha. Nepoužívajte žiadne alkalické čistiace prostriedky, ale len mäkkú utierku a jemný čistiaci prostriedok.
- Po vyčistení pripevnite k spotrebiču opäť zbernú nádobu na kondenzovanú vodu.

Pokyn:

- Ak sa ryža prichytí k dnu varnej nádoby, naplňte nádobu horúcou vodou, kvapnite do nej trochu jemného prostriedku na umývanie riadu a nechajte nádobu 10 minút odmočiť. Potom je možné nádobu ľahko vyčistiť.

Varovanie:

- Pred čistením ryžovaru vytiahnite konektor spojovacieho kábla z konektora. Konektor musí byť v každom prípade úplne suchý, skôr ako opäť uvediete spotrebič do prevádzky.
- Nikdy nepoužívajte alkalické čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškodiť povrch spotrebiča a príslušenstvo. Používajte len mäkkú utierku a jemný prostriedok na umývanie riadu.

- Nikdy na čistenie spotrebiča a príslušenstvo nepoužívajte chemické prostriedky, drôtenky, oceľovú vatu ani drsné prostriedky, pretože by ste tak mohli poškodiť povrch spotrebiča a nepríľnavú vrstvu varnej nádoby.
- Nikdy neponárajte spotrebič ani napájací kábel do vody alebo inej tekutiny, v opačnom prípade môže dôjsť k úrazu elektrickým prúdom.


▲ SKLADOVANIE

1. Skontrolujte, či je spotrebič vypnutý a napájací kábel vytiahnutý zo zásuvky.
2. Skontrolujte, či je spotrebič spolu so všetkým príslušenstvom úplne studený a kompletne suchý.
3. Vložte príslušenstvo do spotrebiča a zatvorte veko.
4. Spotrebič skladujte vo zvislej polohe na suchom, tmavom mieste, najlepšie v originálnom obale. Neodkladajte na spotrebič žiadne predmety.

▲ TECHNICKÉ ÚDAJE

Číslo modelu	JH-926SBD, typ 817
Označenie produktu	Ryžovar a parný hrniec
Napätie/frekvencia	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Výkon	640 - 760 W
Rozmery	cca 24 x 23 cm (V x Ø)
Hmotnosť	cca 2,2 kg

▲ PROBLÉMY A ICH RIEŠENIE

PROBLÉM	RIEŠENIE
Ryžovar sa náhle vypne.	<ul style="list-style-type: none">• Skontrolujte, či konektor napájacieho kábla je pevne zasunutý do konektora spotrebiča a zástrčka v zásuvke.• Došlo k preťaženiu alebo prehriatiu spotrebiča. Odpojte spotrebič od elektrickej siete a nechajte ho niekoľko minút vychladnúť. Potom opäť pripojte spotrebič k elektrickej sieti, tlačidlom  ho opäť zapnite a opäť spustite varný proces.
Ryža je po uvarení suchá/tvrdá.*	<ul style="list-style-type: none">• Ak je ryža po ukončení varného programu veľmi suchá alebo tvrdá, prilejte k nej trochu vody a nechajte ju ešte chvíľu variť. V závislosti od tvrdosti ryže prilejte 1/2 až 1 odmerku vody a ryžu dobre zamiešajte. Zatvorte veko a zapnite ešte raz program „White Rice“ alebo „Brown Rice“. Keď sa ryžovar prepne do režimu udržiavania teploty, otvorte veko a ryžu zamiešajte. Prípadne nechajte ryžu ešte 10 – 15 minút dôjsť v režime udržiavania teploty.
Ryže je po uvarení veľmi vlhká.*	<ul style="list-style-type: none">• Ak je ryža po ukončení varného programu ešte veľmi vlhká/mokrú, zamiešajte ju servírovacou naberačkou. Tým oddelíte od dna najvlhkejšiu časť ryže a vlhkosť sa tak bude môcť vypariť. Zatvorte veko a nechajte spotrebič podľa potreby ešte 10 – 30 minút v režime udržiavania teploty. Z času na čas otvorte veko a zamiešajte ryžu, aby mohla uniknúť prebytočná vlhkosť.

* Druhy ryže sa môžu líšiť zložením a konzistenciou, preto môže pri príprave ryže dochádzať k rôznym výsledkom. Tieto tipy Vám pomôžu pripraviť ideálnu ryžu.

▲ LIKVIDÁCIA



EÚ 2002/96/EC

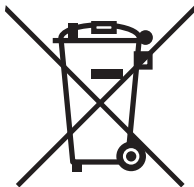
Pokyny k likvidácii spotrebiča v súlade so smernicou EÚ č. 2002/96/EC

Opatrebovaný spotrebič nesmie byť zlikvidovaný spolu s bežným domácim odpadom. Odovzdajte ho v miestnej zberni odpadu alebo v obchode, kde ste spotrebič zakúpili. Tak bude zaistená ekologická likvidácia. Likvidácia elektrických a elektronických spotrebičov oddelene od ostatného odpadu nemá na rozdiel od neodbornej likvidácie negatívne následky na životné prostredie a ľudské zdravie. Zároveň umožňuje opätovné využitie a recykláciu súčiastok, čo vedie k značným úsporám energie a surovín. Symbol preškrtnutého kontajnera na odpad signalizuje, že starý spotrebič musí byť zlikvidovaný v súlade s predpismi.

Solis of Switzerland AG si vyhradzuje právo kedykoľvek vykonať technické alebo optické zmeny alebo úpravy, ktoré prispievajú k vylepšeniu produktu.

Starostlivo si uschovajte originálny obal spotrebiča, aby ste ho mohli prípadne použiť na prepravu alebo odoslanie spotrebiča.

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch znamená, že sa pri likvidácii nesmú elektrické a elektronické zariadenia miešať so všeobecným domácim odpadom. V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odveďte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok. Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade. V prípade nesprávnej likvidácie odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade s platnou legislatívou.

Pre právnické osoby v Európskej únii

Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.

Autorizovaný dovozca a distribútor pre Slovensko:

DSI Slovakia s.r.o.
Letná 42
040 01 Košice
Slovenská republika
Tel: +421 556 118 110

▲ **OBSAH**



- 03** Popis spotřebiče
- 05** Důležité bezpečnostní pokyny
- 09** Před uvedením spotřebiče do provozu
- 10** Příprava rýže s nastavením „White rice“ nebo „Brown rice“
- 13** Funkce „Keep Warm“
- 13** Tabulka s údaji pro vaření rýže
- 14** Druhy rýže
- 16** Opožděný start při vaření rýže s funkcí „Delay Timer“
- 17** Vaření v páře s funkcí „Steam“
- 23** Čištění a péče
- 24** Skladování
- 24** Technické údaje
- 25** Problémy a jejich řešení
- 26** Likvidace



▲ POPIS SPOTŘEBIČE

- A Pevně instalované víko s uvolňovacím tlačítkem a rukojetí**
Chcete-li otevřít víko, stiskněte uvolňovací tlačítko a nadzvedněte víko za rukojeť.
- B Výstup páry**
- C Sběrná nádoba na kondenzovanou vodu**
- D Vyjímatelná varná nádoba s nepřilnavou vrstvou.**
Zabraňuje přichycení rýže.
- E Nerezová vložka pro vaření v páře**
Ideální k přípravě zeleniny, mořských plodů, drůbeže nebo masa v páře.
- F Servírovací lžíce z umělé hmoty**
- G Odměrka**
- H Odpojitelný napájecí kabel (není vyobrazený)**
Pro pohodlné servírování u stolu a jednoduché skladování.

OVLÁDACÍ PANEL:

- I Nastavení „Delay Timer“**
pro vaření rýže s posunutým startem.
- J Displej** se zobrazením posledních 12 minut tepelné úpravy bílé rýže a 25 minut tepelné úpravy hnědé rýže popř. uplynulých hodin v režimu udržování teploty „Keep Warm“ popř. nastavení opožděného startu.
- K Tlačítko ZAP./VYP.** 
- L Nastavení „White Rice“**
pro přípravu bílé rýže.
- M Nastavení „Brown Rice“**
pro přípravu hnědé rýže nebo druhů rýže vyžadujících delší dobu tepelné úpravy.
- N Nastavení „Steam“**
pro vaření zeleniny, mořských plodů, drůbeže nebo masa v páře.
- O Nastavení „Keep Warm“**
Režim udržování teploty se automaticky aktivuje po ukončení jakéhokoliv varného procesu. Lze ho aktivovat i samostatně.
Každé z výše uvedených tlačítek (kromě tlačítka ) je vybaveno kontrolkou, která svítí během provozu.
Kromě toho je spotřebič vybaven **kontrolkou „Cooking“**, která se rozsvítí, jakmile se voda přivede k varu.




▲ DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY


Přečtěte si prosím před použitím Vašeho rýžovaru Solis Rice Cooker Duo Program pozorně tento návod k použití. Seznámíte se tak se spotřebičem a budete ho moci bezpečně ovládat. Doporučujeme Vám tento návod pečlivě uschovat. Pokud předáváte tento spotřebič novému majiteli, nezapomeňte k němu přiložit návod k použití.

Při použití elektrospotřebičů dodržujte následující bezpečnostní opatření:

1. Spotřebič, napájecí kabel ani síťová zástrčka nebo konektor nesmí přijít do styku s vodou nebo jinými tekutinami. V opačném případě hrozí úraz elektrickým proudem! Pokud spotřebič připojený k elektrické síti, napájecí kabel nebo síťová zástrčka či konektor přišly do styku s tekutinou, ihned vytáhněte zástrčku ze zásuvky pomocí suchých gumových rukavic.
2. Zkontrolujte před uvedením spotřebiče do provozu, zda údaje o napětí uvedené na výrobním štítku odpovídají napětí ve Vaší elektrické síti.
3. Vždy nejprve zasuněte konektor napájecího kabelu do zdířky spotřebiče, poté zasuněte zástrčku do zásuvky a zapněte spotřebič. Zdířka spotřebiče a konektor musí být před připojením absolutně suché. Nikdy se nedotýkejte zástrčky mokřýma nebo vlhkýma rukama.
4. Umístěte rýžovar na stabilní, suchý a žáruvzdorný podklad. Spotřebič se během provozu nesmí nacházet pod závěsnými skříňkami, regály nebo jinými materiály citlivými na páru.
5. Nenechávejte viset napájecí kabel přes hranu stolu, neboť byste o něj mohli zavazit a zapříčinit tak pád spotřebiče. Dbejte na to, aby napájecí kabel nepřišel do styku s horkým povrchem, např. s varnou deskou, topným tělesem nebo se samotným spotřebičem. Před zasunutím zástrčky do zásuvky vždy zkontrolujte celý napájecí kabel.
6. Spotřebič se musí nacházet v dostatečné vzdálenosti od hořícího plynu, horkých kamen, jiných předmětů vydávajících teplo či tepelných zdrojů. Nepoužívejte spotřebič na mokřém nebo horkém podkladu. Chraňte spotřebič před vlhkostí, horkem a otevřenými plameny. Spotřebič se musí nacházet v dostatečné vzdálenosti od pohyblivých částí nebo spotřebičů.
7. Nikdy nepřenášejte spotřebič za napájecí kabel, netahejte za kabel a nestavte na kabel žádné předměty.
8. Doporučujeme Vám nepoužívat spolu s tímto spotřebičem prodlužovací kabel. Neumísťujte spotřebič přímo pod zásuvku.

9. Vytáhněte vždy zástrčku ze zásuvky, pokud se spotřebič nachází mimo provoz nebo bez dozoru nebo pokud chcete spotřebič rozebrat, složit nebo vyčistit. Doporučujeme Vám nainstalovat proudový chránič (ochranný spínač) jako doplňkovou ochranu při použití elektrických spotřebičů. Doporučujeme Vám použít proudový chránič se jmenovitým chybovým proudem 30 mA. Odbornou radu Vám poskytne Váš elektrikář.
10. Neprovádějte na spotřebiči, napájecím kabelu, zástrčce ani příslušenství žádné změny.
11. Při nevhodném použití hrozí nebezpečí poranění!
12. Pozor: Teplota povrchu spotřebiče a jeho částí je během provozu a ještě nějakou dobu poté velmi vysoká.
13. Nikdy se nedotýkejte spotřebiče, který spadl do vody nebo jiné tekutiny. Vždy nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky a teprve poté vytáhněte spotřebič z vody nebo tekutiny. Před použitím nechte spotřebič zkontrolovat u výrobce Solis nebo v autorizovaném servisu Solis, zda nedošlo k jeho poškození.
14. Nikdy neumísťujte spotřebič tak, aby mohl spadnout do vody nebo jiné tekutiny (např. vedle umývadla).
15. Umísťete spotřebič tak, aby nebyl vystaven slunečnímu záření.
16. Do otvorů spotřebiče nikdy nestrkejte ostré nebo špičaté předměty. Mohlo by dojít k poškození spotřebiče nebo k úrazu elektrickým proudem!
17. Během použití netřeste se spotřebičem ani ho nepřemísťujte.
18. Používejte spotřebič pouze k účelu uvedenému v tomto návodu k použití. Používejte pouze příslušenství dodané spolu se spotřebičem. Nevhodné příslušenství může vést k poškození spotřebiče.
19. Spotřebič je určen pouze k použití v domácnosti. Není vhodný pro průmyslové použití.
20. Spotřebič není určen k použití v exteriéru. Nepoužívejte spotřebič ve vozidle ani na lodi.
21. Zkontrolujte Váš rýžovar před každým použitím.
22. Nepoužívejte spotřebič, pokud došlo k poškození napájecího kabelu nebo síťové zástrčky, pokud spotřebič vykazuje známky poruchy, spadl na zem nebo je jinak poškozen, neboť by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem. Nikdy neopravujte spotřebič svépomocí. Předejte spotřebič výrobci Solis nebo autorizovanému servisu Solis, který ho zkontroluje a případně opraví elektronické i mechanické součástky.

23. Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými vědomostmi a zkušenostmi včetně dětí nesmí používat rýžovar, pokud se nenacházejí pod dozorem osoby odpovídající za jejich bezpečnost nebo pokud nebyly seznámeny se správným a bezpečným používáním spotřebiče. Kromě toho musí chápat případná rizika spojená s používáním spotřebiče.
24. Dbejte na to, aby si děti nehrály se spotřebičem.
25. Ujistěte se před uvedením spotřebiče do provozu, že rýžovar Solis Rice Cooker Duo Program je správně sestavený. Přesný postup naleznete v tomto návodu k použití.
26. Během provozu spotřebiče nikdy nezakrývejte ventilační otvory.
27. Pokud chcete spotřebič přemístit nebo rozebrat, nezapomeňte ho nejprve tlačítkem ZAP./VYP.  vypnout. Poté vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a vyčkejte, až spotřebič vychladne. Pokud spotřebič právě nepoužíváte, měli byste vždy vytáhnout zástrčku ze zásuvky.
28. Vždy zkontrolujte, zda jsou vnitřek spotřebiče, varná deska i vnější plášť varné nádoby absolutně čisté a suché. Teprve poté můžete spotřebič uvést do provozu.
29. Udržujte spotřebič vždy v čistotě. Řiďte se přitom pokyny v kapitole „Čištění a péče“ tohoto návodu. Kromě nerezové vložky pro vaření v páře nelze mýt vyjímatelné části spotřebiče v myčce nádobí.
30. Nikdy neskladujte ve spotřebiči výbušné nebo hořlavé látky, jako jsou aerosolové spreje (deodoranty, laky na vlasy atd.).
31. Umístěte rýžovar vždy tak, aby otvor pro výstup páry nesměřoval k Vám. Při otevírání víka buďte vždy opatrní, abyste se neopařili horkou párou.
32. Používejte spolu se spotřebičem pouze dodanou vyjímatelnou varnou nádobu, případně s vložkou pro vaření v páře. Nikdy nevkládejte do rýžovaru jinou nádobu. Varnou nádobu nelze používat k jiným kuchyňským účelům ani ji stavět na elektrický/plynový sporák.
33. Nepoužívejte varnou nádobu, pokud došlo k jejímu poškození nebo vyboulení. Náhradní varnou nádobu si můžete zakoupit v dobrém specializovaném obchodě nebo přímo u výrobce Solis.
34. Během provozu spotřebiče ani v průběhu jeho skladování nelze pokládat na víko žádné předměty. Během varného procesu nebo v režimu udržování teploty nikdy nezakrývejte víko žádnými předměty.
35. K čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte chemické, alkalické, agresivní nebo drhnoucí čisticí prostředky ani drsné houbičky, mohli byste tak poškodit nepřilnavou vrstvu varné nádoby nebo plášť rýžovaru.
K čištění používejte pouze měkký hadřík a jemný prostředek na mytí nádobí.

36. Nikdy nestrkejte zástrčku do zásuvky a nezapínejte spotřebič, pokud se v něm nenachází varná nádoba.
37. Nikdy nedávejte potraviny ani nelijte tekutiny přímo do základny rýžovaru. Do styku s potravinami smí přijít pouze vyjímatelná varná nádoba, popř. nerezová vložka pro vaření v páře. Vložku pro přípravu pokrmů v páře lze použít pouze v kombinaci s varnou nádobou.
38. Nezapínejte spotřebič, pokud se ve vyjímatelné varné nádobě nenacházejí žádné potraviny.
39. Nedotýkejte se horkého povrchu spotřebiče, když chcete otevřít víko nebo vyjmout varnou nádobu. Vždy používejte kuchyňskou chňapku nebo utěrku. Otevírejte víko opatrně a dbejte na to, aby pára neunikala Vaším směrem. V opačném případě byste se mohli opařit.
40. Dbejte na to, aby kondenzovaná voda z víka nekapala na dno samotného spotřebiče, nýbrž jen do varné nádoby.
41. Buďte velmi opatrní, když se ve spotřebiči nacházejí horké pokrmy nebo tekutiny. Nepřemísťujte spotřebič během provozu. Nikdy se nedotýkejte horkého povrchu spotřebiče holýma rukama.
42. Během varného procesu musí mít spotřebič vždy zavřené víko. Skladovat spotřebič byste měli také se zavřeným víkem. Nepokládejte ani nestavte nic na spotřebič.
43. Používejte prosím pouze kuchyňské náčiní ze dřeva nebo žáruvzdorného plastu, aby nedošlo k poškrábání nepřilnavé vrstvy varné nádoby.
44. Ujistěte se před zapnutím spotřebiče, že varná nádoba je správně umístěná. Na vnější straně spotřebiče se musí nacházet správně nasazená sběrná nádoba na kondenzovanou vodu.
45. Nikdy nenechávejte rýži ve varné nádobě při zapnuté funkci udržování teploty déle než 10 hodin.
46. Před čištěním vždy vypněte spotřebič tlačítkem ZAP./VYP.  (stiskněte dvakrát), vytáhněte zástrčku ze zásuvky, konektor ze zdířky a odstraňte napájecí kabel. Poté nechte všechny díly spotřebiče zcela vychladnout. Zdířku musíte před opětovným uvedením do provozu důkladně vysušit.
47. Mezi spotřebičem a zdmi, závěsy nebo jinými materiály a objekty citlivými na horko a páru dodržujte minimální odstup alespoň 20 cm. Dbejte na to, aby vzduch mohl nad spotřebičem a kolem něj volně cirkulovat.

Důležité: Před použitím zcela vyrolujte napájecí kabel. Pokud chcete při skladování vložit napájecí kabel do vnitřní varné nádoby, dbejte na to, aby varná nádoba byla zcela vychladlá.

▲ PŘED UVEDENÍM SPOTŘEBIČE DO PROVOZU

- Před prvním uvedením Vašeho rýžovaru do provozu prosím odstraňte všechny nálepky. Vyčistěte vnitřní varnou nádobu, nerezovou vložku pro vaření v páře a plastovou lžici v teplé vodě s trochou jemného prostředku na mytí nádobí. Vše pečlivě opláchněte a poté osušte.
 - Vnitřek víka byste měli otřít vlhkým hadříkem.
 - Zkontrolujte, zda jste správně nasadili sběrnou nádobu na kondenzovanou vodu.

Vyjmutí sběrné nádoby: Uchopte dole nádobu, nadzvedněte ji a vytáhněte z držáku.

Nasazení sběrné nádoby: Nejprve zasuněte do držáku úchyty vlevo a vpravo, poté zatlačte spodní část nádoby na spotřebič.

▲ PŘÍPRAVA RÝŽE S NASTAVENÍM „WHITE RICE“ NEBO „BROWN RICE“

1. Odměřte dodanou odměrkou požadované množství rýže (viz příslušná tabulka). Odměrka by měla vždy být plná, zarovnaná, bez vršku (viz obrázek).



- **Pokyn:** Odměrka tohoto rýžovaru neodpovídá běžné odměrce. Odměrka rýžovaru odpovídá 160 g syrové rýže. Pokud byste Vaši odměrku ztratili, můžete používat i jinou odměrku, nicméně měli byste jí odměřit uvedené množství rýže. Nikdy nepřekračujte množství rýže odpovídající 6 původním odměrkám.

2. Nasypte odměřenou rýži do sítka a propláchněte ji studenou vodou, abyste odstranili škrob. Jakmile z rýže stéká čistá voda, rýže je připravená k vaření. Nechte ji dobře okapat.

3. Nasypte přemytou rýži do varné nádoby. Rýže by měla být rovnoměrně rozprostřená po celém dnu. Nesmí se hromadit pouze na jedné straně nádoby.



4. Přilijte k rýži vodu odměřenou dodanou odměrkou. Pokud do varné nádoby nasypete 2 odměrky rýže, přilijte k ní tolik vody, aby voda ve varné nádobě dosahovala ke značce „2“. Pokud do nádoby nasypete 3 odměrky rýže, hladina vody by se měla pohybovat mezi značkou 2 a 4. Pokud nasypete 4 odměrky, hladina vody by měla dosahovat ke značce „4“ atd. Do varné nádoby lze nasypat maximálně 6 odměrek rýže. V následující tabulce najdete údaje k množství syrové i uvařené rýže a době tepelné úpravy.



TABULKA S ÚDAJI O MNOŽSTVÍ RÝŽE A DOBĚ TEPELNÉ ÚPRAVY

Syrová rýže (odměrka)*	Studená voda z vodovodu po značku	Přibližné množství uvařené rýže (odměrka)*	Přibližná doba tepelné úpravy pro bílou rýži (v minutách)	Přibližná doba tepelné úpravy pro hnědou rýži (v minutách)
2	2	4	30 - 35	60 - 65
3	3	6	32 - 37	65 - 70
4	4	8	35 - 42	70 - 75
5	5	10	40 - 45	75 - 80
6	6	12	42 - 47	80 - 85

* měřeno odměrkou dodanou spolu s rýžovarem

5. Zkontrolujte, zda je varná nádoba dokonale čistá. Teprve poté ji můžete vložit do rýžovaru. Zajistíte tak dobrý kontakt varné nádoby s varnou deskou.

POZOR:



1. Před varným procesem byste vždy měli vyčistit dno varné nádoby a povrch varné desky. Dbejte na to, aby ve spotřebiči nebo na varné desce nezůstala žádná rýžová zrnka.



2. Ujistěte se, že varná nádoba je dobře umístěná na varné desce. Zatočte nádobou mírně doleva a doprava.




3. Dno varné nádoby musí dobře doléhat na varnou desku, jinak se spotřebič neuvede do provozu, případně by se mohl poškodit.

Vařte pouze ve vyjímatelné varné nádobě, jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem. Nikdy neponořujte spotřebič do vody.

6. Zavřete víko tak, aby zapadlo na místo.

7. Zasuňte konektor napájecího kabelu do zdířky spotřebiče. Poté zasuňte zástrčku do vhodné zásuvky.




8. Stisknutím tlačítka ZAP./VYP.  zapnete spotřebič. Všechny kontrolky se jedna po druhé krátce rozsvítí. Na displeji se rozsvítí červené vislé čárky. Poté stiskněte tlačítko „White Rice“ nebo „Brown Rice“ (podle toho, který druh rýže chcete připravit). Červeně se rozsvítí kontrolka tlačítka „White Rice“ nebo „Brown Rice“. Po zahájení varného procesu se červeně rozsvítí kontrolka u „Cooking“ a na displeji střídavě svítí čárky zformované do čtverce.


9. Když se proces vaření rýže blíží ke konci, na displeji se zobrazí zbývající čas a odpočítává se: Posledních 12 minut u bílé rýže a posledních 25 minut u hnědé rýže.

10. Po ukončení varného procesu zazní akustický signál a rýžovar se automaticky přepne do režimu udržování teploty. U „Keep Warm“ se rozsvítí červená kontrolka. Na displeji se zobrazí počet hodin, jak dlouho se spotřebič nachází v režimu „Keep Warm“. Začíná se od čísla „0“.


11. Opatrně otevřete víko a zamíchejte rýži dodanou servírovací lžící. Opět zavřete víko a nechte rýži ještě 10 – 15 minut dojít v režimu udržování teploty. Teprve poté servírujte. Díky tomu se vsákne případná zbývající vlhkost a rýže bude vzdušnější.

12. Po ukončení programu „White Rice“ nebo „Brown Rice“ se spotřebič automaticky na 10 hodin přepne do režimu „Keep Warm“.
13. Pokud už nepotřebujete teplou rýži, vypněte spotřebič dvojitým stisknutím tlačítka ZAP./VYP.  a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nechte spotřebič před čištěním vychladnout.

Pokyny:

- Otevřete víko teprve tehdy, když je rýže hotová (tedy po zaznění akustického signálu upozorňujícího na dovařenou rýži).
- Pokud chcete přerušit varný proces nebo režim udržování teploty, musíte dvakrát stisknout tlačítko ZAP./VYP. .
- Proč se hnědá rýže (nastavení „Brown Rice“) vaří déle? Vrstva otrub kolem zrn hnědé rýže prodlužuje dobu tepelné úpravy. Nastavení „Brown Rice“ s tímto faktem počítá a teplota je automaticky nastavena tak, aby se hnědá rýže optimálně uvařila. V tomto případě rýžovar nezačne ihned hřát. Rýžová zrnka se nejprve při nízké teplotě „máčí“, aby se rozvinulo plné aroma.

Důležité:

- Před stisknutím tlačítka ZAP./VYP.  vždy nejprve nalijte do varné nádoby vodu.
- Během provozu se nedotýkejte tlačítek, abyste omylem nepřerušili varný proces.
- Používejte pouze kuchyňské náčiní ze dřeva nebo žáruvzdorného plastu, v opačném případě by mohlo dojít k poškrábání nepřílnavé vrstvy varné nádoby.
- Před zapnutím spotřebiče vždy zkontrolujte, zda varná nádoba správně doléhá na varnou desku.

Varování:

- Před vyjmutím varné nádoby ze spotřebiče se vždy ujistěte, že jste spotřebič vypnuli a vytáhli zástrčku ze zásuvky.
- Při otevírání víka nebo vyjímání varné nádoby ze spotřebiče vždy používejte chňapky nebo utěrky.
- Výstup páry musí mířit vždy směrem od Vás, abyste se neopařili vycházející párou.
- Otvírejte víko spotřebiče vždy opatrně. Úhel otevření by neměl ukazovat Vaším směrem, abyste se neopařili vycházející párou.
- Připojte spotřebič pouze k uzemněné zásuvce, jinak hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Používejte spotřebič pouze s dodanou vyjímatelnou varnou nádobou.
- Nepoužívejte varnou nádobu, pokud došlo k jejímu poškození nebo deformaci. Novou nádobu vhodnou pro Váš rýžovar zakoupíte v dobrém specializovaném obchodě nebo přímo u výrobce Solis.

▲ FUNKCE „KEEP WARM“

- Váš rýžovar Solis Rice Cooker Duo Program se automaticky přepne do režimu „Keep Warm“ (funkce udržování teploty), jakmile se ukončí program „White Rice“, „Brown Rice“ nebo „Steam“. Režim „Keep Warm“ zůstane aktivní max. 10 hodin. Po uplynutí 10 hodin se spotřebič vypne. Na displeji se zobrazuje počet hodin, jak dlouho se spotřebič nachází v režimu udržování teploty. První zobrazené číslo je „0“.
- Funkci „Keep Warm“ lze aktivovat i nezávisle na jiných programech.
- Režim „Keep Warm“ deaktivujete stiskem tlačítka ZAP./VYP. ⏻.

▲ TABULKA S ÚDAJI PRO VAŘENÍ RÝŽE

- Následující údaje se vztahují na odměrku dodanou k rýžovaru Rice Cooker Duo Program.
- Pokyn: Odměrka přiložená k rýžovaru neodpovídá standardní odměrce. Odměrka rýžovaru odpovídá 160 g syrové rýže. Pokud tuto odměrku ztratíte, můžete používat i jinou odměrku, měli byste jí však odměřit uvedené množství rýže a nikdy nepřekračovat maximální možné množství rýže pro tento spotřebič, a to 6 odměrek rýže.

TABULKA S ÚDAJI PRO VAŘENÍ RÝŽE

Poměr rýže : voda pro bílou/hnědou rýži

Syrová rýže (odměrka)*	Studená voda z vodovodu až po značku	Přibližné množství uvařené rýže (odměrka)*	Přibližná doba tepelné úpravy bílé rýže (v minutách)	Přibližná doba tepelné úpravy hnědé rýže (v minutách)
2	2	4	30 - 35	60 - 65
3	3	6	32 - 37	65 - 70
4	4	8	35 - 42	70 - 75
5	5	10	40 - 45	75 - 80
6	6	12	42 - 47	80 - 85

* měřeno odměrkou dodanou spolu s rýžovarem Rice Cooker Duo Program

▲ DRUHY RÝŽE

- Můžete si vybrat mezi mnoha různými druhy rýže. Rýži lze také připravit na různý způsob – následuje stručný přehled.

VÝŽIVNÁ RÝŽE

- Připravte rýži jako obvykle, místo vody však použijte totéž množství slepičího, hovězího, zeleninového nebo rybího vývaru.

SLADKÁ RÝŽE

- Připravte rýži jako obvykle, polovinu vody však nahradte jablečnou, pomerančovou nebo ananasovou šťávou. Pozor: Nedoporučujeme Vám připravovat v rýžovaru mléčnou rýži, neboť by mohlo dojít k jejímu připálení.

ŠAFRÁNOVÁ RÝŽE

- Přidejte do vody 1/4 kávové lžičky šafránového prášku nebo 2 šafránová vlákna na 2 odměry rýže. Řiďte se tabulkou s údaji pro bílou rýži. Rýži dobře zamíchejte.

RÝŽE ARBORIO NEBO CARNAROLI NA RIZOTO

- Rýže Arborio a Carnaroli pochází z Itálie. Jedná se o kulatozrnnou rýži, která se používá k přípravě rizota. Při její přípravě se prosím řiďte tabulkou s údaji pro hnědou rýži.

JASMÍNOVÁ RÝŽE

- Jasmínová rýže je voňavá dlouhozrnná rýže. Řiďte se tabulkou s údaji pro bílou rýži.

RÝŽE BASMATI

- Rýže Basmati je aromatická dlouhozrnná rýže. Řiďte se prosím tabulkou s údaji pro bílou rýži.

DIVOKÁ RÝŽE

- Nedoporučujeme Vám připravovat v rýžovaru samotnou divokou rýži, protože vyžaduje obzvláště velké množství vody. Lze ji však smíchat s bílou nebo hnědou rýží.

QUINOA

- Quinoa je starý jihoamerický druh rýže bohatý na protein a vyznačující se vzdušnou, krémovou a zrnitou texturou. Při přípravě se řiďte tabulkou s údaji týkajícími se hnědé rýže.

RÝŽE SUSHI

- Rýže Sushi je kulatozrná rýže, která se používá v japonské kuchyni. Při přípravě se řiďte tabulkou s údaji týkajícími se hnědé rýže.

Tip:

- Pokud chcete připravit obzvláště chutnou rýži, nalijte do varné nádoby o trochu více vody. Pokud dáváte přednost tvrdší rýži, uberte část vody.

▲ OPOŽDĚNÝ START PŘI PŘÍPRAVĚ RÝŽE S FUNKCÍ „DELAY TIMER“

- Díky funkci „Delay Timer“ můžete zadat počet hodin, po jejichž uplynutí má být rýže hotová. Váš rýžovar se automaticky zapne ve vhodnou dobu, aby se rýže dovařila v pravý čas. Můžete tedy ráno do varné nádoby nasypat rýži a nalít vodu – až přijдете večer domů, pochutnáte si na hotové lahodné rýži.

Postupujte prosím následovně:

- Propláchněte rýži a nalijte do varné nádoby odpovídající množství vody. Postupujte podle pokynů na str. 11/12 v bodech 1 až 7.
- Tlačítkem ZAP./VYP. ⏻ zapněte spotřebič.
- Nyní stiskněte tlačítko „Delay Timer“. Na displeji se zobrazí číslo „1“ symbolizující hotovou rýži za 1 hodinu. Každým stiskem se číslo zvýší o 1. Můžete nastavit počet hodin mezi 1 a 15 pro funkci „White Rice“ a mezi 2 a 15 pro funkci „Brown Rice“.
- Jakmile na displeji svítí požadovaný počet hodin, opět stiskněte tlačítko „White Rice“ nebo „Brown Rice“ v závislosti na druhu rýže, který chcete připravit.
- Na displeji se odpočítává čas. Ve správnou dobu se spotřebič přepne do varného režimu a rozsvítí se kontrolka u „Cooking“. Na displeji se zobrazují střídající se čárky.
- Stejně jako při normálním vaření rýže se na displeji odpočítává posledních 12 minut u bílé rýže a posledních 25 minut u hnědé rýže.
- Po ukončení varného procesu zazní akustický signál a spotřebič se automaticky přepne režimu udržování teploty „Keep Warm“ trvajících 10 hodin. Na displeji se v hodinách zobrazuje údaj, jak dlouho se spotřebič nachází v režimu udržování teploty. První zobrazené číslo je „0“.
- Rýži byste před servírováním měli ještě jednou promíchat dodanou servírovací lžící, aby se vypařila zbývající vlhkost.
- Pokud už nepotřebujete teplou rýži, dvakrát stiskněte tlačítko ZAP./VYP. ⏻. Tím vypnete spotřebič. Poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Nechte spotřebič před čištěním vychladnout.

▲ VAŘENÍ V PÁŘE S FUNKCÍ „STEAM“

- Potraviny vařené v páře si zachovávají většinu výživových hodnot a vitamínů, proto jsou ideální pro zdravý způsob stravování. K vaření v páře použijte parní vložku. Potraviny umístěte do vložky, do varné nádoby nalijte vývar nebo vodu, umístěte do nádoby vložku a zavřete víko. Nechte víko během celého procesu vaření v páře zavřené. Pokud víko otevíráte zbytečně často, ze spotřebiče uniká pára a prodlužuje se doba tepelné úpravy.

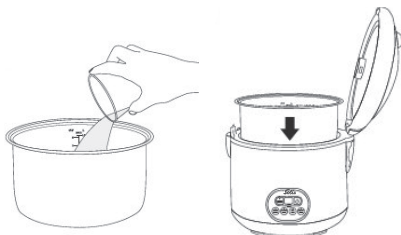
Postupujte prosím následovně:

1. Do varné nádoby 3 odměrky vody nebo vývaru, viz **obr. 1**.
2. Nasadte na varnou nádobu parní vložku. Vložka musí být na vnější straně suchá a čistá, viz **obr. 2**.
3. Vložte potraviny určené k vaření v páře přímo do nerezové parní vložky, viz **obr. 3**.

Tip: Pokud jsou potraviny tak malé, že propadávají otvory ve vložce (např. hrášek), můžete dno vložky vyložit pečicím papírem, do kterého uděláte malé dírkky. Potraviny rozmístěte na pečicí papír. Pozor: Pečicí papír by neměl přesahovat přes okraj parní vložky.

Pozor: Umístěte do parní vložky jen tolik potravin, aby se víko spotřebiče dalo bez problémů zavřít.

4. Umístěte parní vložku do varné nádoby, viz **obr. 4**.
5. Zavřete víko tak, aby zapadlo na místo, viz **obr. 5**.
6. Zasuňte konektor do zdířky spotřebiče. Poté zasuňte zástrčku do vhodné zásuvky, viz **obr. 6**.



obr. 1

obr. 2



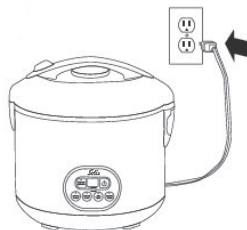
obr. 3



obr. 4



obr. 5



obr. 6

7. Stiskem tlačítka ZAP./VYP. ☺ zapnete spotřebič. Poté stiskněte tlačítko „Steam“. Tím aktivujete nastavení funkce vaření v páře. Rozsvítí se červená kontrolka. Na displeji bliká číslo „5“ symbolizující 5 minut vaření v páře. Několikrát stiskněte tlačítko „Steam“. Každým stiskem se doba vaření v páře prodlužuje o 1 minutu. Můžete nastavit maximálně 30 minut, poté se na displeji opět objeví „5“.
8. Jakmile jste zadali požadovanou dobu vaření v páře, tj. už netisknete tlačítko „Steam“, zazní akustický signál. Symbol na displeji už neblíká, displej signalizuje, že nastavení bylo provedeno a probíhá proces vaření v páře. Rozsvítí se kontrolka u „Cooking“.
9. Jakmile voda ve varné nádobě dosáhne bodu varu, na displeji se začne odpočítávat čas v minutových intervalech.
10. Po ukončení vaření v páře zazní akustický signál a spotřebič se automaticky přepne do režimu „Keep Warm“. Na displeji se zobrazí, jak dlouho se spotřebič nachází v režimu udržování teploty.
11. Otevřete víko a opatrně vyjměte parní vložku s potravinami. Použijte přitom chňapky. Nechte spotřebič před čištěním vychladnout.

Pokyny:

- Nechte víko po celou dobu vaření v páře zavřené. Pokud víko otevíráte zbytečně často, ze spotřebiče uniká pára a prodlužuje se doba tepelné úpravy.
- Během vaření v páře se ve varné nádobě vždy musí nacházet voda.
- Pokud se během vaření v páře vyvaří všechna voda, spotřebič se automaticky přepne do režimu „Keep Warm“.
- Pokud je třeba, můžete do varné nádoby během vaření v páře dolít horkou tekutinu.
- Pokud potraviny po ukončení vaření v páře ještě nejsou hotové, přilijte do varné nádoby trochu vody nebo vývaru a ještě jednou zapnete funkci „Steam“.
- Funkce „Keep Warm“ zůstane i po vaření v páře aktivní 10 hodin. Doporučujeme Vám však sníst pokrmy uvařené v páře co nejrychleji, dokud v nich je ještě obsažena většina vitamínů a živin.

Varování:

- Otevírejte víko vždy co nejopatrněji, abyste se neopařili unikající párou.

KOMBINOVANÉ VAŘENÍ RÝŽE A VAŘENÍ V PÁŘE

- Abyste ušetřili energii, můžete současně vařit rýži a na parní vložce připravovat zeleninu, drůbež, maso, nebo mořské plody.
- Postupujte podle pokynů na straně 11 v kapitole „Vaření rýže s nastavením „White Rice“ nebo „Brown Rice““.
- Na varnou nádobu s rýží nasadte vložku s potravinami určenými k vaření v páře.
- Zavřete víko a zapněte funkci „White Rice“ nebo „Brown Rice“. Zapamatujte si čas na hodinách. U funkce „White Rice“ se potraviny začnou vařit v páře docela rychle, jakmile je ohřeje voda. U funkce „Brown Rice“ to trvá trochu déle, protože hnědá rýže se nejprve chvíli namáčí.
- Sledujte čas a zkontrolujte ještě před dovařením rýže, jestli jsou potraviny v parní vložce hotové. Řiďte se údaji uvedenými v tabulce s dobou tepelné úpravy pro zeleninu na straně 21, případně jinými tabulkami v tomto návodu.
- Jakmile jsou potraviny vařené v páře hotové, opatrně vyjměte parní vložku ze spotřebiče. Pozor: Parní vložka je horká, při manipulaci s ní používejte chňapky! Poté ihned zavřete víko, aby se rýže mohla vařit dále a ze spotřebiče neuniklo příliš páry.
- Jakmile se rýžovar přepne do režimu „Keep Warm“, můžete parní vložku s potravinami opět vložit do spotřebiče, aby se obsah ještě trochu ohřál.

TIPY PRO VAŘENÍ ZELENINY V PÁŘE

- Malé kousky se uvaří rychleji než velké kusy. Veškerou zeleninu byste měli nakrájet na stejně velké kousky, aby se všechna zelenina uvařila současně.
- V páře můžete připravovat čerstvou i mraženou zeleninu. Pokud chcete připravit mraženou zeleninu, neměli byste ji předtím rozmrazovat.
- Dobu tepelné úpravy určují velikost a konzistence zeleniny a také osobní chuť. Pokud upřednostňujete měkčí zeleninu, prodlužte dobu tepelné úpravy.
- Tekutina ve varné nádobě by v žádném případě neměla dosahovat parní vložky. V takovémto případě by vaření v páře nebylo efektivní.
- Pokud uvedená doba tepelné úpravy překračuje 30 minut, zkontrolujte po 30 minutách množství vody ve varné nádobě, případně vodu dolijte a znovu aktivujte funkci „Steam“ na zbývající dobu.

TABULKA S DOBOU TEPELNÉ ÚPRAVY PRO ZELENINU

Zelenina	Návrhy a tipy	Množství	Doba tepelné úpravy (min.)
Artyčok	Odstraňte tvrdé vnější listy a košťál.	2 středně velké	30 - 35
Fazolové lusky	Odkrojte konce, vařte vcelku.	250 g	13 - 15
Brokolice	Rozeberte na růžičky.	250 g	8 - 10
Hrášek	Čerstvý hrášek vyloupejte. Mražený.	250 g	8 - 10
Karotka	Nakrájejte na proužky nebo kolečka.	250 g	4 - 5
Brambory	Vařte vcelku.	3 středně velké	14 - 16
Nové brambory	Vařte vcelku.	4 (150 – 180 g)	35 - 40
Cizrna	Namočte na 12 hodin.	6 (125 g každý)	25 - 30
Zelí	Rozkrájejte na velké kusy.	1 šálek suché cizrny	40 - 45
Kedlubna	Oloupejte a nakrájejte na plátky (kousky velké cca 50 g).	500 g	10 - 12
Dýně	Nakrájejte na kousky.	350 g	15 - 17
Mladá dýně	Odkrojte špičku a nakrájejte na kousky.	300 g	20 - 25
Kukuřice	Vařte celé klasy.	350 g	8
Paprika	Nakrájejte na proužky, odstraňte semínka.	2 malé klasy	20 - 22
Houby	Vařte vcelku a nemyté.	3 středně velké	14 - 16
Červená řepa	Odkrojte konce, neloupejte.	300 g	8 - 10
Růžičková kapusta	Nakrojte stonek do kříže.	300 g	12 - 13
Chřest	Oloupejte, odstraňte dolní konec, nechte vcelku.	375 g	17 - 19
Špenát	Omyjte listy a stonky.	2 svazky	12 - 14
Řapíkatý celer	Nakrájejte na kolečka.	1/2 svazku	5
Sladké brambory	Nakrájejte na kousky.	3 řapíky	5 - 6
Cuketa	Oloupejte.	300 g	20 - 25
Cukrový hrášek	Nasekejte.	350 g	6
Cibule	Oloupejte a vařte vcelku.	250 g	4 - 5
		6 středně velkých	20 - 25

TIPY PRO VAŘENÍ RYB A MOŘSKÝCH PLODŮ V PÁŘE

- Před přípravou okořeňte ryby čerstvými bylinkami, cibulí, citronem atd.
- Položte rybí filé vedle sebe, ne přes sebe.
- Ryba je hotová, když se nechá lehce oddělit vidličkou a má neprůhledně mléčnou barvu.

Typ	Návrhy a tipy	Doba tepelné úpravy (min.)
Rybí filé, celá ryba, kousky ryby	Vařte, dokud ryba není neprůhledná a nenechá se snadno oddělit. Kousky ryby jsou hotové, jakmile se rybí maso nechá snadno oddělit od kostí.	8 - 10 15 - 20 12 - 14
Humr a humrový ocas	Odstraňte spodní stranu krunýře	18 - 20
Muše v lastuře	Vařte, dokud se lastura neotevře	12 - 14
Zaděnky	Vařte, dokud se lastura neotevře	8 - 10
Krevety	Vařte, dokud nejsou růžové	8 - 10
Muše sv. Jakuba	Vařte, dokud nejsou neprůhledné	4 - 6

TIPY K VAŘENÍ DRŮBEŽE V PÁŘE


- Kousky drůbeže musí být přibližně stejně velké.
- Umístěte kousky drůbeže vedle sebe, ne na sebe.
- Odstraňte viditelný tuk a kůži.
- Píchnutím do nejsilnějšího kousku zjistíte, jestli je drůbež hotová. Pokud vytéká čistá šťáva, je pokrm hotový.

Typ	Návrhy a tipy	Doba tepelné úpravy (min.)
Prsa Kuřecí stehna	Vařte kůží nahoru Nejsilnější části stehen by se měly nacházet na vnějším okraji vložky pro vaření v páře.	20 - 25 30 - 35
Vykostěná kuřecí stehna	Nejsilnější části by se měly nacházet na vnějším okraji vložky pro vaření v páře.	18 - 20

TIPY PRO VAŘENÍ KNEDLÍKŮ A NOKŮ V PÁŘE

- Čerstvé nebo mražené noky se dají báječně připravit v rýžovaru Solis Rice Cooker Duo Program. Doporučujeme Vám vyložit vložku pro vaření v páře pečicím papírem nebo listy zelí a teprve poté rozložit na vložku jednotlivé noky. Díky tomu se nepřichytí k vložce.
- Zmražené noky potřebují k uvaření cca 8 – 10 minut, čerstvé noky cca 5 – 6 minut.

▲ ČIŠTĚNÍ A PÉČE

- Tlačítkem ZAP./VYP.  vypněte spotřebič (stiskněte dvakrát) a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Odstraňte napájecí kabel ze spotřebiče.
- Počkejte, až všechny části vychladnou, a teprve poté vyjměte varnou nádobu. Umyjte varnou nádobu, vložku pro vaření v páře a sběrnou nádobu na kondenzovanou vodu v teplé vodě, opláchněte a vše pečlivě vysušte. Varnou nádobu a vložku pro vaření v páře musíte z hygienických důvodů mýt po každém použití.
- Solis vám doporučuje nemýt žádné díly rýžovaru kromě vložky pro vaření v páře v myčce nádobí, neboť agresivní čisticí prostředky používané v myčkách nádobí by spolu s vysokými teplotami mohly poškodit povrch varné desky nebo zdeformovat příslušenství.
- Vnitřek víka byste měli pečlivě vyčistit vlhkým hadříkem a poté vysušit. Totéž platí pro gumové těsnění kolem víka. Nechte víko i těsnění vždy zcela vyschnout, teprve poté můžete víko zavřít.
- K čištění spotřebiče s příslušenstvím nepoužívejte agresivní nebo drhnoucí čisticí prostředky ani kovové houbičky, neboť by mohlo dojít k poškození povrchu.
- Samotný spotřebič byste měli pouze otřít vlhkým hadříkem a poté vytřít dosucha. Nepoužívejte žádné alkalické čisticí prostředky, nýbrž pouze měkkým hadřík a jemný čisticí prostředek.
- Po vyčištění připevněte ke spotřebiči opět sběrnou nádobu na kondenzovanou vodu.

Pokyn:

- Pokud se rýže přichytí ke dnu varné nádoby, naplňte nádobu horkou vodou, kápněte do ní trochu jemného prostředku na mytí nádobí a nechte nádobu 10 minut odmočit. Poté lze nádobu snadno vyčistit.

Varování:

- Před čištěním rýžovaru vytáhněte konektor spojovacího kabelu ze zdířky. Zdířka musí být v každém případě zcela suchá, než opět uvedete spotřebič do provozu.
- Nikdy nepoužívejte alkalické čisticí prostředky, které by mohly poškodit povrch spotřebiče a příslušenství. Používejte pouze měkký hadřík a jemný prostředek na mytí nádobí.

- Nikdy k čištění spotřebiče a příslušenství nepoužívejte chemické prostředky, drátěnky, ocelovou vatu ani drhnoucí prostředky, neboť byste tak mohli poškodit povrch spotřebiče a nepřilnavou vrstvu varné nádoby.
- Nikdy neponořujte spotřebič ani napájecí kabel do vody nebo jiné tekutiny, v opačném případě může dojít k úrazu elektrickým proudem.


▲ SKLADOVÁNÍ

1. Zkontrolujte, zda je spotřebič vypnutý a napájecí kabel vytažený ze zásuvky.
2. Zkontrolujte, zda je spotřebič spolu se veškerým příslušenstvím zcela studený a kompletně suchý.
3. Vložte příslušenství do spotřebiče a zavřete víko.
4. Skladujte spotřebič ve svislé poloze na suchém, tmavém místě, nejlépe v originálním obalu. Nepokládejte na spotřebič žádné předměty.

▲ TECHNICKÉ ÚDAJE

Číslo modelu	JH-926SBD, typ 817
Označení produktu	Rýžovar a parní hrnec
Napětí/frekvence	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Výkon	640 - 760 W
Rozměry	cca 24 x 23 cm (V x Ø)
Hmotnost	cca 2,2 kg

▲ PROBLÉMY A JEJICH ŘEŠENÍ

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Rýžovar se náhle vypne.	<ul style="list-style-type: none">• Zkontrolujte, zda konektor napájecího kabelu pevně vězí ve zdířce spotřebiče a zástrčka v zásuvce.• Došlo k přetížení nebo přehřátí spotřebiče. Odpojte spotřebič od elektrické sítě a nechte ho několik minut vychladnout. Poté opět připojte spotřebič k elektrické síti, tlačítkem  ho znovu zapněte a znovu zahajte varný proces.
Rýže je po uvaření suchá/tvrdá.*	<ul style="list-style-type: none">• Pokud je rýže po ukončení varného programu příliš suchá nebo tvrdá, přilijte k ní trochu vody a nechte ji ještě chvíli vařit. V závislosti na tvrdosti rýže přilijte 1/2 až 1 odměrku vody a rýži dobře zamíchejte. Zavřete víko a zapněte ještě jednou program „White Rice“ nebo „Brown Rice“.• Jakmile se rýžovar přepne do režimu udržování teploty, otevřete víko a rýži zamíchejte. Případně nechte rýži ještě 10 – 15 minut dojít v režimu udržování teploty.
Rýže je po uvaření příliš vlhká.*	<ul style="list-style-type: none">• Pokud je rýže po ukončení varného programu ještě příliš vlhká/mokrá, zamíchejte ji servírovací naběračkou. Tím oddělíte ode dna nejvlhčí část rýže a vlhkost se tak bude moci vypařit. Zavřete víko a nechte spotřebič podle potřeby ještě 10 – 30 minut v režimu udržování teploty. Čas od času otevřete víko a zamíchejte rýži, aby mohla uniknout přebytečná vlhkost.

* Druhy rýže se mohou lišit složením a konzistencí, proto může při přípravě rýže docházet k různým výsledkům. Tyto tipy Vám pomohou připravit ideální rýži.

▲ LIKVIDACE



EU 2002/96/EC

Pokyny k likvidaci spotřebiče v souladu se směrnicí EU č. 2002/96/EC

Vysloužilý spotřebič nesmí být zlikvidován spolu s běžným domácím odpadem. Odevzdejte ho v místní sběrně odpadu nebo v obchodu, kde jste spotřebič zakoupili. Tak bude zajištěna ekologická likvidace. Likvidace elektrických a elektronických spotřebičů odděleně od ostatního odpadu nemá na rozdíl od neodborné likvidace negativní následky na životní prostředí a lidské zdraví. Zároveň umožňuje opětovné využití a recyklaci součástí, což vede ke značným úsporám energie a surovin. Symbol přeškrtnutého kontejneru na odpad signalizuje, že starý spotřebič musí být zlikvidován v souladu s předpisy.

Solis of Switzerland AG si vyhrazuje právo kdykoliv provést technické nebo optické změny nebo úpravy, které přispějí k vylepšení produktu.

Pečlivě uschovejte originální obal spotřebiče, abyste ho mohli případně použít k přepravě nebo zaslání spotřebiče.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

Autorizovaný dovozce a distributor pro ČR:

DSI Czech, spol. s.r.o.
Křižíkova 237/36A
186 00 Praha 8 – Karlín
Česká republika
Tel: + 420 225 386 130